



2018 Brandano

Aglianico Vulture DOC, Vigneti del Vulture

Handverlesener Aglianico aus der Basilikata

Beschreibung:

Weine aus der Rebsorte Aglianico werden gerne aufgrund ihrer kraftvollen Aromenkonzentration und ihrer Langlebigkeit mit den grossen Barolo aus dem Piemont verglichen. Die Trauben des Brandano werden doppelt handverlesen, ehe der Wein während 24 Monaten in Barriquen ausgebaut wird. Ein bemerkenswerter Wein aus dem Norden der Basilikata.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, violette Nuancen. Eine prächtige, ausdrucksstarke Nase, die mit Noten nach Brombeeren und Blaubeeren, aber auch Cassis und schokoladigen Noten überzeugt, schliesslich ein Hauch Anis und Rosmarin. Geschmeidiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Aromatik, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, sehr fein texturiert und mit kraftvollen Tanninen ausgestattet; viel Fruchtdruck im lange anhaltenden und bestens strukturierten Finish.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Basilikata
Produzent:	Vigneti del Vulture
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Artikelnummer:	0929518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brandano

Aglianico Vulture DOC
Vigneti del Vulture

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Aglianico
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.